

Mokkasahnetorte „Wilde Wachau“

Zutaten:

Teig:

- 6 Eier
- 140 g Zucker
- 50 g dunkle Couverture geraspelt
- 3 Zwieback oder
- 3 EL Mehl
- 150 g Mandeln gemahlen
- 1 Pck. Backpulver
- Vanille

Füllung:

- 500 ml Sahne
- 5 TL lösliches Kaffeepulver
- 5 EL Zucker
- Vanille
- Mokkabohnen

Zubereitung:

1. Eier mit Zucker dick schaumig rühren. Mandeln, Schokolade, zerbröselten Zwieback (oder Mehl) und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen.
2. In eine gefettete Form füllen und bei 180° 30 Min. backen.
3. Den abgekühlten Boden aus der Form lösen und die Oberfläche waagrecht begradigen. Den abgeschnittenen Teil im Backofen trocknen, anschließend zerbröseln und zum Garnieren aufbewahren.
4. Sahne mit Vanille und Kaffepulver aufschlagen (dauert länger als üblich). Zum Schluss den Zucker in die Sahne einrieseln lassen.
5. $\frac{3}{4}$ der Sahne auf den Kuchen streichen.
6. Die Brösel auf der Sahne verteilen; dabei außen einen Rand von 3 cm Breite frei lassen.
7. Auf diesen Rand aus der restlichen Sahne Rosetten spritzen und mit den Mokkabohnen verzieren.
8. Die Torte mehrere Stunden kühl stellen.